

Bramborový guláš se zeleninou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g cibule
1 kg brambor
2 pórký
1 zelená paprikový
500 g rajčat
1 lžíce oleje
2 stroužky česneku
1 lžíce sladké papriky
0,5 l zeleninového vývaru
špetka drceného kmínu
1 lžička majoránky
0,5 svazku petrželky
sůl
75 g zakysané smetany
2 lžíce octa

Postup

Brambory oloupeme, omyjeme, pokrájíme na kostky. Cibuli pokrájíme na plátky. Zeleninu očistíme, omyjeme a pokrájíme, pór na kroužky, papriku a rajčata na kostky. Cibuli zesklivatíme na oleji. Česnek oloupeme, přilisujeme k cibuli, společně osmahneme. Vmícháme mletou papriku. Přidáme brambory, pórek, papriku a rajčata, krátce vše promícháme a přilijeme vývar. Okořeníme drceným kmínem a majoránkou a přikryté vaříme 15 ? 20 minut. Petrželku omyjeme, osušíme a jemně posekáme. Guláš osolíme a zjemníme ho zakysanou smetanou. Podle chuti přikyselíme.